

イチゴチョコのフォンダンショコラ

中には甘酸っぱいイチゴチョコを入れます。
中身も見た目もかわいらしい、本格的なスイーツです。



【Seriaグッズ】

- とろける口どけフォンダンショコラミックス 60g 1袋
- イチゴパウダー 4g 1袋
- イチゴダイス フリーズドライ 4g 1袋
- 製菓用ホワイトチョコレート 40g 1袋
- 溶けない粉砂糖 40g 適量
- マフィンカップ フレッシュ S 6枚入 1袋
(直径約5cm×高さ約3.5cmを目安に焼き型をご用意ください。)

【用意するもの】

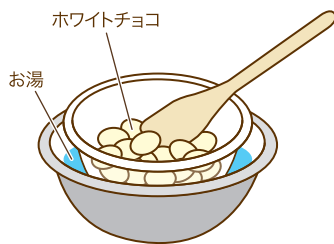
- 無塩バター(または無塩マーガリン) 30g・卵1個・
- サラダ油(チョコ用) 10g・泡立て器・ゴムベラ・
- ボウル・スプーン・竹串・ラップ・つまようじ・
- 好みのマスキングテープ・ペン・はさみ

【できあがりサイズ】

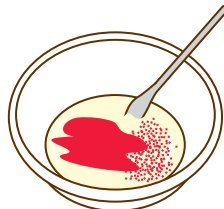
縦:約4.5cm 横:約4.5cm

1 イチゴチョコを作ります。

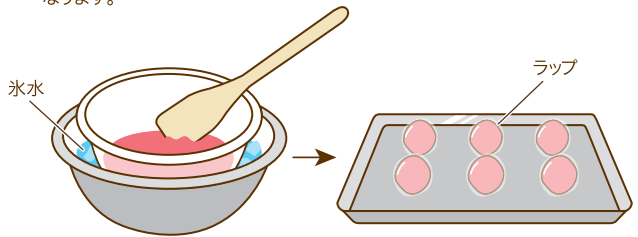
- ① ホワイトチョコをボウルに入れ、約80°Cのお湯で温めます。



- ② ① にサラダ油を入れスプーンで混ぜます。混ざったらイチゴパウダー、イチゴダイスを加え混ぜます。

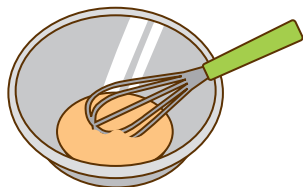


- ③ ② を氷水に浸け、ねっとりするまでゴムベラで混ぜます。6等分(約15g)にしてラップに包んで丸め、冷蔵庫で約30分冷やします。※焼き型の直径より少し小さめに丸め、平らにすると後の作業がしやすくなります。



2 フォンダン生地を作ります。

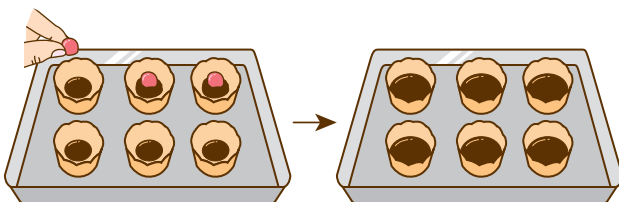
- ① ボウルに無塩バター(無塩マーガリン)を入れ、泡立て器でクリーム状になるまで混ぜます。別のボウルに卵を割り、溶いておきます。※無塩バター(無塩マーガリン)、卵は、事前に室温に戻しておきましょう。



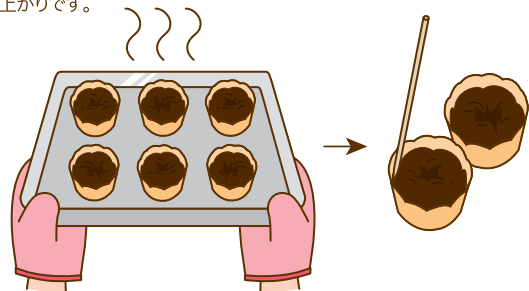
- ② 卵を①に少しずつ加え泡立て器でよく混ぜ、フォンダンミックス1袋を加え粉っぽさが無くなるまでゴムベラで混ぜます。



- ③ 生地をマフィンカップの底に少量(約3gぐらい)流し入れたらイチゴチョコを入れ、その上にイチゴチョコが隠れるように生地を流します。※イチゴチョコを少し押し込むと生地で隠れます。



- ④ 180°Cに予熱したオーブンで約8~10分焼きます。(焼き時間はオーブンにより多少異なります。)マフィンカップの端に竹串をさしてぬれたような生地がついてこなければ焼き上がりです。



3 デコレーションします。

- 1 十分冷まし、茶こしで粉糖をふりかけます。
- 2 お好みでオリジナルピックを作り、フォンダンショコラに飾ります。



Point

お召し上がりになる前に500Wのレンジで約10秒温めると生チョコが溶けトロリとなります。
※温める時間はレンジにより多少異なります。
※温めすぎるとトロリと出てこない場合がございます。